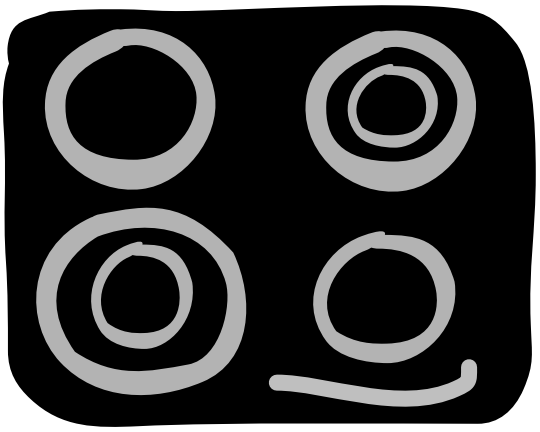
Plan de cuisson vitrocéramique

MODE D'EMPLOI



GK 58TC CN
GKW 58TC CN
GK 58TC 0
GK 58TC PL CN

374 3962 01 / 02.05

CH

Chère cliente, cher client

Veuillez lire attentivement ce mode d'emploi. Observez avant tout le chapitre "Règles de sécurité".

Conservez ce mode d'emploi afin de pouvoir le consulter ultérieurement, et remettez-le à l'éventuel propriétaire ultérieur de l'appareil.

⚠ **Ils doivent impérativement être respectés.** Ce triangle d'avertissement et/ou les termes de signalisation "**Attention!**", "**Prudence!**" soulignent des indications qui sont importantes pour votre sécurité ou pour la capacité de fonctionnement de l'appareil.

1. Ce symbole vous guide pas à pas dans la manipulation de cet appareil.

2. **…**

3. ...

i Ce symbole précède des informations complémentaires concernant la manipulation et l'utilisation pratique de cet appareil.

Ce symbole signale des conseils et des indications relatifs à l'utilisation économique et écologique de l'appareil.

Ce mode d'emploi contient des indications permettant d'éliminer soi-même des pannes qui pourraient éventuellement survenir. Voir chapitre "Aide en cas de panne".

Si ces indications ne devaient pas suffire, vous avez deux points de consultation chez lesquels on pourra vous aider:

- Le point de service après-vente à proximité de chez vous (voir chapitre "Service après-vente") ou

  Vous y recevrez une réponse à chaque question concernant l'équipement ou l'utilisation de votre appareil. Bien entendu, vos désirs, suggestions ou critiques sont également bienvenus. Notre objectif est de poursuivre l'amélioration de nos produits et prestations de services au profit de notre clientèle.

- En cas de problèmes techniques, notre service après-vente se tient à tout moment à votre disposition (vous trouverez les adresses et numéros de téléphone au chapitre "Service après-vente").

Veuillez également prendre en considération le chapitre «Service».

**Apres vous avez pris connaissance du mode d'emploi,
nous vous prions, de renvoyer la carte de garantie remplie
le service après-vente à Mägenwil.**

Table des matières

Règles de sécurité **5**
Sécurité électrique 5
Sécurité pour les enfants 5
Sécurité durant l'utilisation 5
Sécurité lors du nettoyage 5
Pour éviter d'endommager l'appareil 5

Elimination **6**

Description de l'appareil **7**
Panneau de commande 7
Affichage numérique 8
Déconnexion de sécurité des foyers 8
Déconnexion pour d'autres raisons 8

Avant la première utilisation **9**

Utilisation du plan de cuisson **9**
Touches sensitives TOUCH-CONTROL 9
Mettre l'appareil en marche 9
Eteindre l'appareil 10
Sélection du niveau de cuisson 10
Régler la puissance de chauffage 10
Position de maintien au chaud 10
Mise en service et hors service de la zone de cuisson à double circuit 11
Fonction Stop+Go 11
Désactiver les foyers 12
Indicateur de chaleur restante 12
Fonction de saisie automatique 13
Cuisson sans fonction de saisie automatique 14
Sécurité enfants 15
Activation de la sécurité enfants 15
Brider la sécurité enfants 15
Désactiver la sécurité enfants 15
Minuterie 16
Déconnexion automatique 17
Anticiper la désactivation de la déconnexion automatique 18
Minuteur 18

Applications, tableaux et conseils **19**
Récipients de cuisson 19
Conseils d'économie d'énergie 20
Conseils pour cuire avec et sans la commande automatique 21
Valeurs indicatives de cuisson avec la fonction de saisie automatique 22

Nettoyage et entretien **23**
Plan de cuisson 23
Salissures légères 23
Salissures coriaces 24
Salissures spéciales 24
Nettoyage du cadre 24

Aide en cas de panne **25**
Que faire si 25

Instructions d'installation GK 58TC CN / GKW 58TC CN **26**
Caractéristiques techniques 26

Prescriptions 26
Conseils de sécurité pour l'installateur 27
Raccordement électrique 27
Demontage du table de cuisson vitrocéramique 27
Encastrement dans un plan de travail de cuisine 28
Montage 28

Instructions d'installation GK 58TC O 29
Caractéristiques techniques 29
Prescriptions 29
Conseils de sécurité pour l'installateur 30
Raccordement électrique 30
Demontage de la table vitrocéramique 30
Encastrement dans un plan de travail de cuisine 31
Montage dans la pierre 31

Instructions d'installation GK 58TC PL CN 32
Caractéristiques techniques 32
Prescriptions 32
Conseils de sécurité pour l'installateur 33
Raccordement électrique 33
Demontage du table de cuisson vitrocéramique 33
Encastrement dans un plan de travail de cuisine 34
Installation en acier inoxydable 34
Encastrement dans un plan de travail de cuisine 35
Installation dans le bois 35

Service 36
Avant de vous adresser au service après-vente 36
Vous voulez solliciter le service après-vente 36

Service après-vente 39
Point de vente de rechange 39
Demonstration / Vente 39
Garantie 39

Règles de sécurité

La sécurité de cet appareil est conforme à la réglementation reconnue en matière de technique ainsi qu'aux prescriptions de sécurité applicables. Néanmoins, nous estimons devoir vous familiariser avec les consignes de sécurité suivantes.

Sécurité électrique

Le montage et le raccordement du nouvel appareil doivent être effectués uniquement par un professionnel agréé.

Pour assurer la sécurité au niveau électrique, les appareils à encastrer doivent être montés dans des armoires pour éléments à encastrer/plans de travail appropriés et conformes aux normes.

Pour des raisons de sécurité, les réparations sur l'appareil, en particulier sur les éléments conducteurs de courant, ne peuvent être effectuées que par des spécialistes électriciens ou des techniciens formés du service après-vente, sinon il pourrait en résulter des risques importants pour l'utilisateur. En cas de dérangement, adressez-vous directement à notre service après-vente.

En cas de cassures, d'éclats ou de fissures à l'appareil:

- mettez toutes les zones de cuisson hors service,
- débranchez la table de cuisson du secteur ou enlevez les fusibles.

En cas d'utilisation de votre table vitrocéramique près d'une station TV, radio etc. la fonctionnement doit être contrôlée.

En cas de panne de courant, tous les réglages et tous les affichages sont annulés.

Sécurité pour les enfants

Les zones de cuisson sont brûlantes pendant le fonctionnement. Par conséquent, tenez toujours les enfants en bas âge à distance.

Sécurité durant l'utilisation

Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la cuisson et le rôtissage d'aliments à usage domestique.

N'utilisez pas la table de cuisson pour chauffer la pièce.

Attention lors du raccordement d'appareils électriques à des prises de courant situées à proximité de l'appareil. Les câbles de raccordement ne peuvent pas entrer en contact avec des zones de cuisson chaudes.

Les huiles et graisses surchauffées s'enflamment facilement. si vous préparez des aliments dans la graisse ou l'huile (pommes frites p. ex.), vous devriez rester à proximité pour surveiller la cuisson.

Ne pas conserver de produits sensibles à la température ou inflammables (par ex. produits de nettoyage, bombes de spray) dans le tiroir ou les casiers situés sous l'appareil à encastrer.

Mettez les zones de cuisson hors service après chaque utilisation.

Si une casserole chaude est placée sur une zone de cuisson froide et réchauffe de ce fait la zone de cuisson, ceci n'est pas signalé par l'affichage de chaleur restante.

Sécurité lors du nettoyage

Le champ de cuisson ne doit être nettoyé que si sa température est supportable au contact de la main ou s'il est froid. On peut constater cet état, lorsque la légère coloration verdâtre dans la zone de cuisson a disparu et que les témoins de chaleurs résiduelles sont éteints.
Pour des motifs de sécurité, l'usage d'appareils à vapeur, à eau et à haute pression est interdit.

Pour éviter d'endommager l'appareil

N'utilisez pas les zones de cuisson comme surfaces de travail ou de rangement.

N'utilisez pas les zones de cuisson avec des récipients de cuisine vides ou sans récipients de cuisine.

La vitrocéramique est insensible aux chocs thermiques et très résistante, cependant pas incassable. En particulier les objets pointus et durs tombant sur la table de cuisson peuvent endommager celle-ci.

N'employez pas des casseroles en fonte ou avec fond endommagé, qui sont rugueuses et présentent des ébarbures. Elles pourraient provoquer des rayures lorsqu'on les déplace.

Ne placez pas des casseroles et poêles sur le cadre de la table de cuisson. Cela pourrait provoquer des rayures et endommager la peinture.

Veillez à ne pas laisser de liquides acides, tels que vinaigre, jus de citron ou produit détartrant, entrer en

contact avec le cadre de la plaque de cuisson afin d'éviter la formation de zones mates.

Si du sucre ou une préparation sucrée tombe sur la zone de cuisson chaude et fond, enlevez-le immédiatement, encore chaud, avec un grattoir de nettoyage. Si la masse refroidit, son enlèvement peut provoquer des dégâts à la surface.

Tenez les objets et matériaux qui peuvent fondre à distance de la surface vitrocéramique, p. ex. matières plastiques, films d'aluminium ou films pour cuisson au four. Si quelque chose devait cependant fondre sur la surface vitrocéramique, vous devez l'enlever immédiatement avec le grattoir de nettoyage.

Si vous employez des récipients de cuisson spéciaux (p. ex. autocuiseur, récipient étanche, wok, etc.), veuillez tenir compte des indications du fabricant.

Evitez de chauffer les casseroles et les poêles à vide. Les fonds pourraient en effet être ainsi endommagés et rayer la surface vitrocéramique.

Elimination

Elimination du matériel d'emballage

Les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les matières plastiques portent un signe distinctif, par ex. >PE<, >PS<, etc. Eliminez les matériaux d'emballage en fonction de leur signe distinctif dans les containeurs prévus à cet effet sur le site de collecte de votre commune.

Appareils usagés

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Où aller avec les appareils usagés ?
Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels S.EN.S.

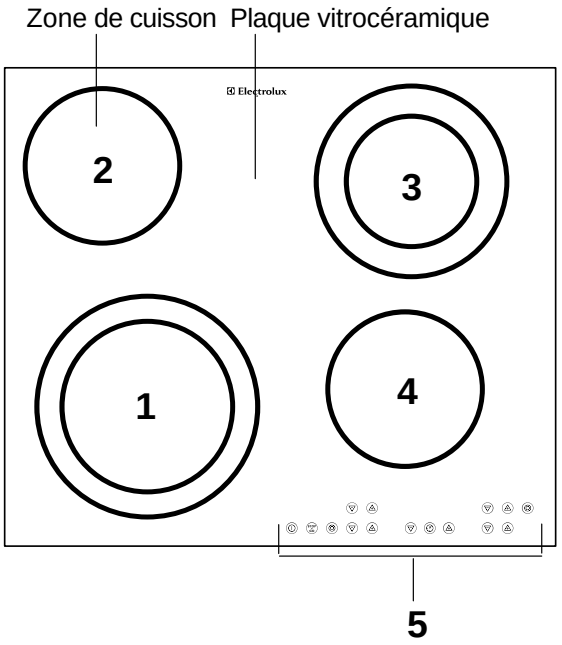
La liste des centres de collecte officiels S.EN.S est disponible sous www.sens.ch

Avertissement : Nous vous conseillons de rendre votre ancien appareil inutilisable avant de vous en débarasser et donc de mettre hors d'usage ce qui pourrait représenter un danger. **Coupez, par exemple le câble d'alimentation au ras de l'appareil.**

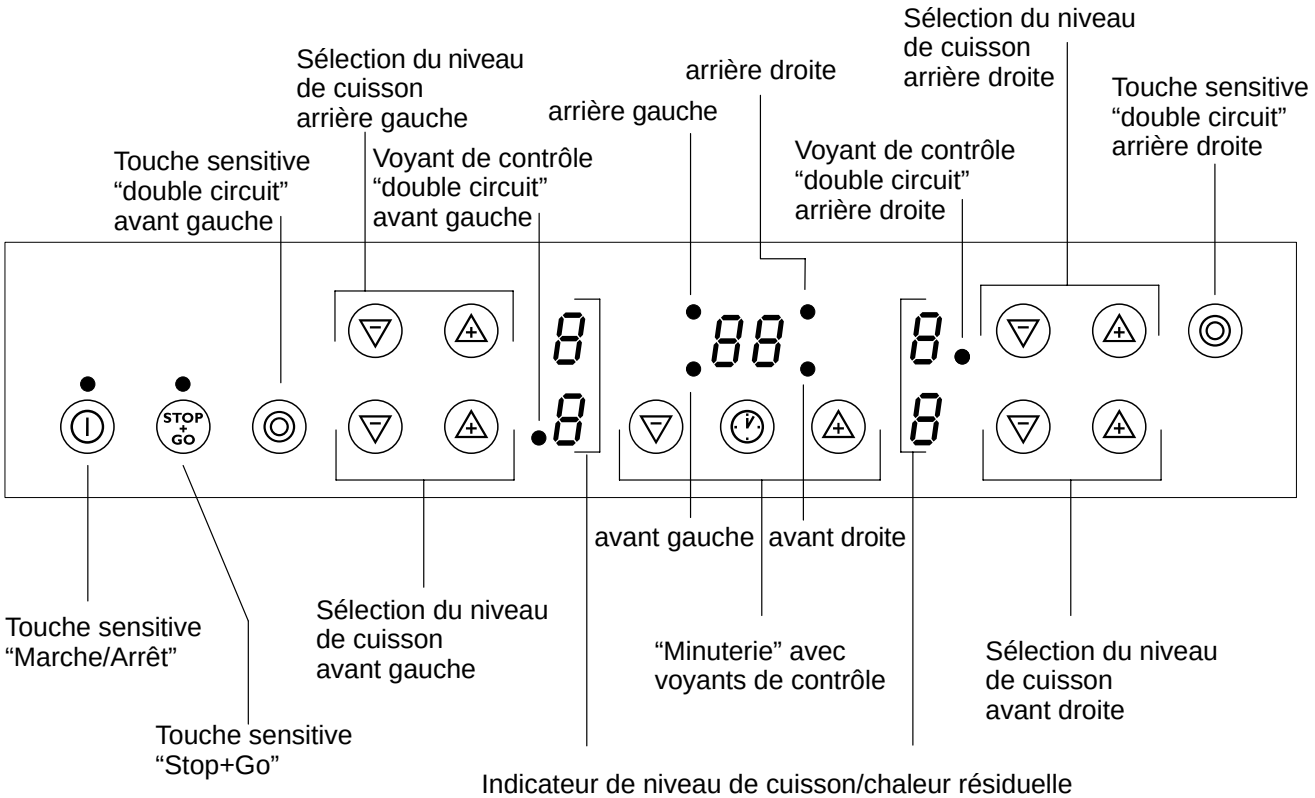
Description de l’appareil

Equipement de la plaque de cuisson

1	Zone de cuisson à deux circuits	Ø 210/160-180 mm
2	Zone de cuisson	Ø 145 mm
3	Zone de cuisson à deux circuits	Ø 180/120-140 mm
4	Zone de cuisson	Ø 145 mm
5	Bandeau de commande	



Panneau de commande


Sélection du niveau de cuisson arrière droite
Touche sensitive “double circuit” arrière droite
Sélection du niveau de cuisson arrière gauche
arrière droite
arrière gauche
Touche sensitive “double circuit” avant gauche
Voyant de contrôle “double circuit” avant gauche
Voyant de contrôle “double circuit” arrière droite
STOP + GO
avant gauche
avant droite
Touche sensitive “Marche/Arrêt”
Sélection du niveau de cuisson avant gauche
“Minuterie” avec voyants de contrôle
Sélection du niveau de cuisson avant droite
Touche sensitive “Stop+Go”
Indicateur de niveau de cuisson/chaleur résiduelle

Affichage numérique

Les quatre zones d'affichage numérique correspondant aux quatre foyers de cuisson indiquent:

- 0 après la mise en marche,
- u lors de la sélection de la fonction de maintien au chaud,
- 1 à 9, selon le niveau de cuisson sélectionné,
- A pour la fonction de saisie automatique,
- H pour indiquer la présence de chaleur résiduelle,
- L lorsque la sécurité enfants est activée
- E en cas d'anomalie

Déconnexion de sécurité des foyers

Si, après quelques instants, l'un des foyers ne s'éteint pas ou si le niveau de cuisson ne change pas, le foyer en question se déconnecte automatiquement.

Les touches sensitives du foyer correspondant affichent H (pour "Heiss", c'est-à-dire "chaud") pour indiquer la présence de chaleur résiduelle.

Les foyers se déconnectent dans les cas suivants:

- Niveau de cuisson u, 1 - 2 au bout de 6 heures
- Niveau de cuisson 3 - 4 au bout de 5 heures
- Niveau de cuisson 5 au bout de 4 heures
- Niveau de cuisson 6 - 9 au bout de 1 heure 30

i Si un ou plusieurs foyer(s) se déconnecte(nt) avant les délais indiqués, voir le chapitre "Que faire si …".

Déconnexion pour d'autres raisons

Le débordement d'un liquide sur la zone de commande provoque immédiatement la déconnexion de tous les foyers.

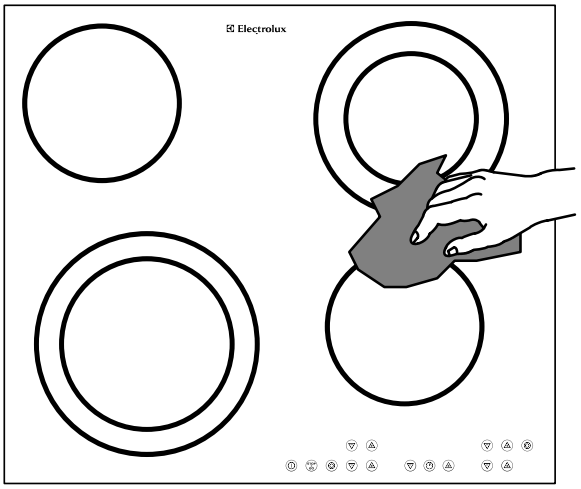
Le même effet intervient si vous avez laissé traîner un chiffon mouillé sur la zone de commande. Dans les deux cas, l'appareil doit être remis en marche à l'aide de l'interrupteur principal ⏻ après avoir enlevé le liquide ou le chiffon.

Avant la première utilisation

Nettoyage initial

Pour éliminer d'éventuelles traces de fabrication, la table de cuisson doit être nettoyée avant l'utilisation.

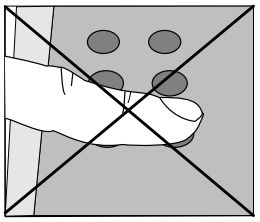
Laver la surface vitrocéramique et le cadre à l'eau chaude, avec du produit de lavage et un chiffon ne rayant pas, puis essuyer jusqu'à ce qu'ils soient secs.

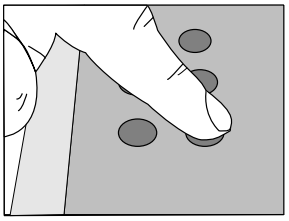


Utilisation du plan de cuisson

Touches sensitives TOUCH-CONTROL

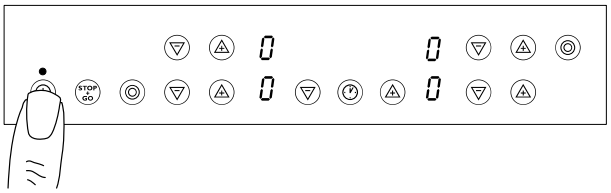
Pour utiliser la touche sensitive Touch Control, appliquer le bout de votre doigt sur la zone souhaité jusqu'à ce que les voyants correspondants s'allument ou s'éteignent ou bien que la fonction requise soit activée.





i Assurez-vous lors de cette action que vous ne touchez qu'une seule touche sensitive. Si vous écrasez trop votre doigt sur la touche, celle-ci peut éventuellement ne pas réagir.

Mettre l'appareil en marche



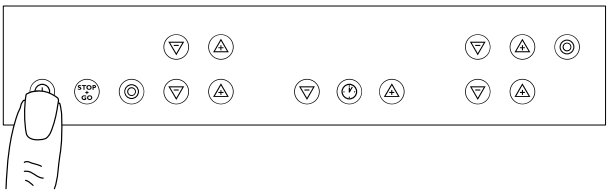
L'appareil se met intégralement en marche à l'aide de la **touche sensitive "Marche/Arrêt"** ⏻.

Activer la touche sensitive "Marche/Arrêt" pendant environ **deux secondes**.

Les indicateurs affichent le symbole 0.

i Après avoir actionné la touche sensitive "Marche/Arrêt" pour mettre l'appareil en marche, il convient de sélectionner un niveau de cuisson ▽ pour l'un des foyers dans les 10 secondes qui suivent environ ou bien pour l'un des foyers dans les 10 secondes qui suivent environ ou bien veau automatiquement pour des raisons de sécurité.

Eteindre l’appareil

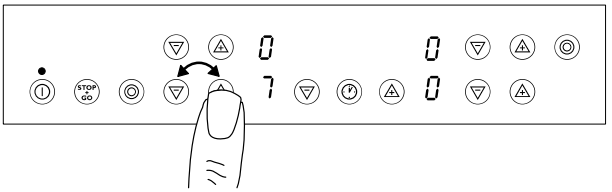


Pour désactiver intégralement l’appareil, actionner **la touche sensitive “Marche/Arrêt”** ⏻.

Activer la touche sensitive “Marche/Arrêt” pendant environ **une seconde**.

Lorsqu’un seul foyer ou l’intégralité de la plaque de cuisson est désactivé(e), la présence de chaleur résiduelle est indiquée par le symbole H (indiquant « heiss », (chaud) sur l’afficheur numérique du foyer correspondant.

Sélection du niveau de cuisson



Pour sélectionner ou bien modifier un niveau de cuisson de (u à 9) pour le foyer choisi.
Augmenter le niveau de cuisson à l’aide de la touche sensitive de sélection ⧋.
Diminuer le niveau de cuisson à l’aide de la touche sensitive de sélection ▽.

Régler la puissance de chauffage

Les touches ▽ vous permettent de diminuer la puissance de chauffage des zones de cuisson correspondantes ou de l’augmenter de nouveau au moyen des touches ⧋.

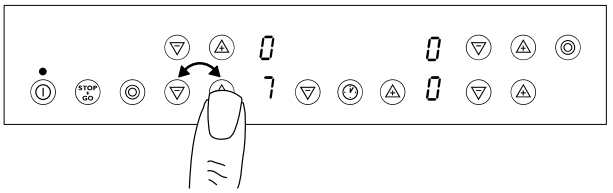
1. Si vous pressez brièvement la touche ▽ , la puissance de chauffage diminuera d’une division.
2. Si vous pressez brièvement la touche ⧋, la puissance de chauffage augmentera d’une division.
3. Si vous voulez modifier davantage la puissance de chauffage, maintenez enfoncée la touche ▽ ou ⧋.

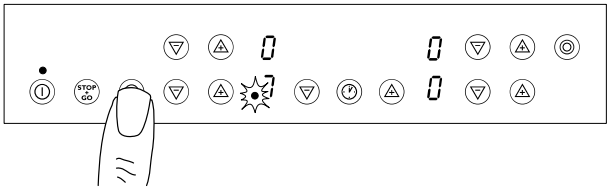
Affichage	Puissance de chauffage %
9	100 %
8	65 %
7	46 %
6	32 %
5	25 %
4	19 %
3	16 %
2	11 %
1	6 %
u	3 %

Position de maintien au chaud

Les 4 foyers de cuisson sont dotés d’une fonction de maintien au chaud u. Sélectionner, à l’aide de la touche sensitive de sélection du niveau de cuisson ⧋, la fonction de maintien au chaud u.

Mise en service et hors service de la zone de cuisson à double circuit





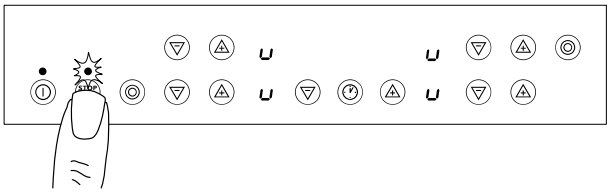
Lorsque vous avez besoin d'une zone de cuisson plus grande, un circuit plus grand de la zone de cuisson à double circuit peut être enclenché en supplément.

1. Sélectionner le foyer de cuisson souhaité avec ▽.
2. Sélectionnez la zone de cuisson à double circuit avec la touche sensitive de sélection de zone de cuisson et réglez le niveau de cuisson désiré (u à 9).
3. Appuyez sur la touche "Zone de cuisson à double circuit" ◎.

Le grand circuit de chauffage est enclenché en supplément. La lampe témoin "Zone de cuisson à double circuit" s'allume.

4. Pour mettre hors service le grand circuit de chauffage, appuyez à nouveau sur la touche "Zone de cuisson à double circuit".

Fonction Stop+Go

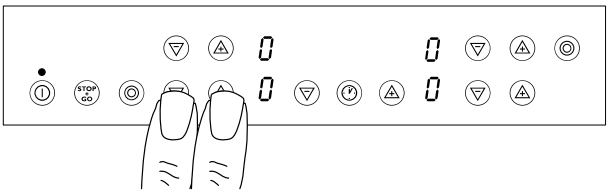


Lorsque l'on actionne la touche sensitive "Stop+Go", tous les foyers actifs se réenclenchent simultanément sur la position de maintien au chaud. Le voyant de contrôle de la touche sensitive "Stop+Go" s'allume. La position de maintien au chaud s'affiche sur le bandeau de commande u.

En activant de nouveau la touche sensitive "Stop+Go", les niveaux de cuisson préalablement sélectionnés sont réenclenchés, le voyant de contrôle s'éteint.

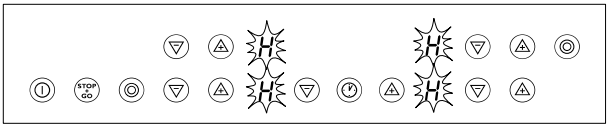
i La fonction Stop+Go n'a pas d'incidence sur la minuterie. Si la fonction de saisie automatique avec phase de pleine puissance A avait été sélectionnée, elle est désactivée par la fonction Stop+Go puis est repositionnée sur le niveau de poursuite de cuisson préalablement sélectionné en activant de nouveau la touche sensitive "Stop+Go".

Désactiver les foyers



1. Pour désactiver les foyers, activer simultanément les touches sensitives de sélection du niveau de cuisson ⚠ et ▽ ou repositionner la touche sensitive de sélection du niveau de cuisson ▽ sur 0.
2. Si vous voulez désactiver simultanément toutes les zones de cuisson, Pressez la touche Marche/ Arrêt ⏻ pendant deux secondes.

Indicateur de chaleur restante



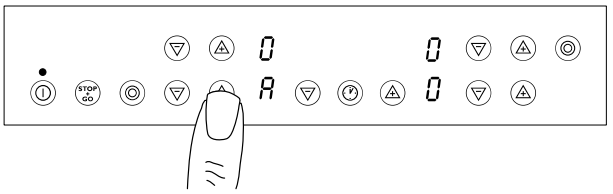
Après avoir éteint un foyer ou l'ensemble de la table de cuisson, la présence de chaleur résiduelle est signalée par un H (comme "hot") dans les indicateurs numériques des foyers correspondants.
Même après la mise hors service du foyer, l'indicateur de chaleur restante s'éteint seulement lorsque le foyer a suffisamment refroidi (env. 60 °C).

Vous pouvez utiliser la chaleur restante pour faire fondre et maintenir au chaud des aliments.

Attention! Tant que l'indicateur de chaleur restante est allumé, il y a danger de brûlure.

Attention! En cas de coupure du courant, le symbole H s'éteint et l'indication de la chaleur résiduelle s'efface. Le risque de brûlure est cependant toujours présent. Vous pouvez l'éviter en surveillant de près votre appareil.

Fonction de saisie automatique



Les quatre foyers de la plaque de cuisson sont équipés de neuf niveau de cuisson et d'une fonction de saisie automatique:

- 1, niveau minimum de saisie automatique
- 9, niveau maximum de saisie automatique
- A, Fonction de saisie automatique

Après avoir sélectionné la niveau de cuisson souhaité à l'aide de la touche sensitive de sélection ⚠, le foyer fonctionne d'abord à plein régime pendant un certain temps puis s'enclenche automatiquement sur le niveau sélectionné auquel la cuisson doit se poursuivre. La durée de la saisie automatique dépend du niveau cuisson sélectionné pour la poursuite de la cuisson.

1. Toucher la touche sensitive de sélection du niveau de cuisson ⚠ pour sélectionner un niveau de cuisson souhaité entre 1 et 9. Le niveau de cuisson sélectionné s'affiche en premier. Le niveau de cuisson sélectionné s'affiche au bout de 5 secondes A (= saisie automatique) sur l'indicateur. A la fin de la saisie, le niveau de cuisson s'affiche de nouveau.

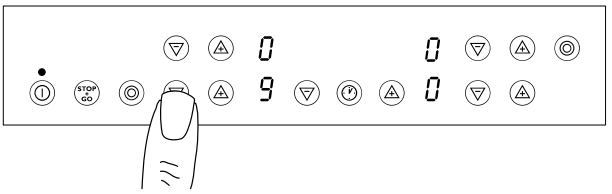
i Interrogation du niveau de saisie réglé: Pressez brièvement la touche Plu ⚠, le niveau de saisie apparaîtra sur l'afficheur.

i Si un niveau plus élevé est sélectionné pendant que la fonction automatique est activée, par exp. entre 3 et 5, la durée de poursuite de la cuisson correspondante sera sélectionnée. La sélection d'un niveau de cuisson inférieur entraîne l'arrêt immédiat de la saisie automatique.

i On ne peut utiliser la fonction de saisie automatique que si la température du foyer est peu ou moyennement élevée. Si un foyer est déjà chaud lors de la mise en marche de la fonction de saisie automatique (voyant H), il n'est pas possible de l'utiliser.

- Valeurs indicatives de cuisson avec la fonction de saisie automatique voir page 22.
- Conseils pour cuire avec et sans la commande automatique voir page 21.

Cuisson sans fonction de saisie automatique



Pour utiliser un foyer sans fonction de saisie automatique, sélectionnez le niveau de cuisson requis à l'aide de la touche sensitive de sélection ▽.

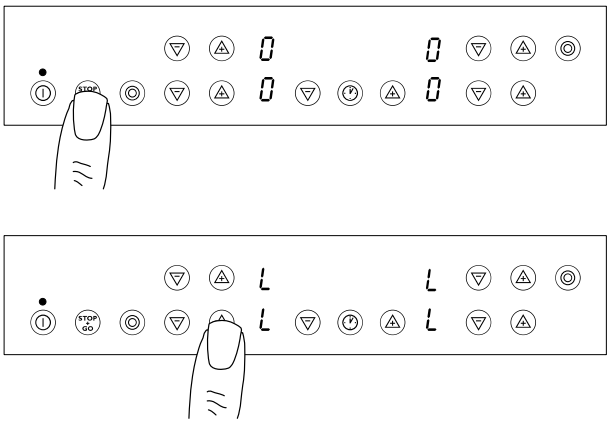
1. Activer la touche sensitive de sélection du niveau de cuisson ▽ pour sélectionner un niveau de cuisson souhaité entre 9 et 1 (⏑).

i Il est possible de modifier à tout moment le niveau de cuisson à l'aide des stouche sensitives de sélection du niveau de cuisson △ et ▽.

Sécurité enfants

La sécurité enfants permet d'éviter l'utilisation non autorisée de la plaque de cuisson.

Activation de la sécurité enfants



L'activation de la sécurité enfants suppose que l'appareil soit en marche. En revanche aucun foyer ne doit fonctionner.

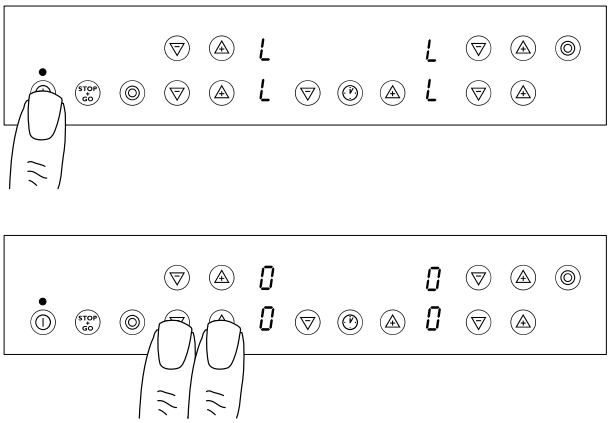
1. Activer la touche sensitive STOP + GO pendant environ **trois secondes**.

Un signal sonore confirme la manipulation.

2. Sélectionner au choix un niveau de cuisson à l'aide de la touche sensitive ⚠.

Le symbole L s'affiche, la sécurité enfants est activée. L'appareil se déconnecte automatiquement au bout de quelques secondes.

Brider la sécurité enfants



Pour une unique utilisation de l'appareil (jusqu'à la désactivation), il est possible de brider la sécurité enfants. Lors de la prochaine mise en marche de l'appareil, la sécurité enfants est de nouveau automatiquement activée.

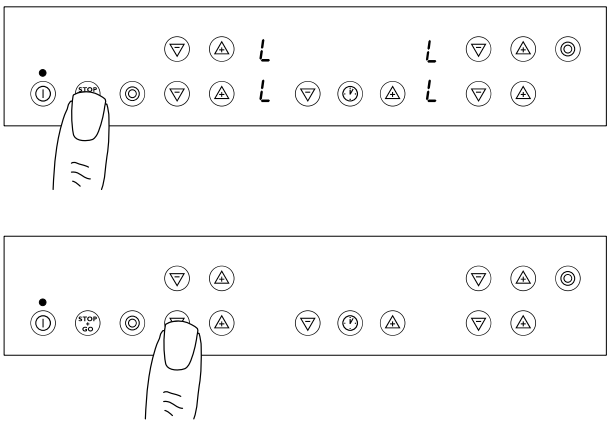
1. Mettre l'appareil en marche.

Le symbole L s'affiche si la sécurité enfants est active.

2. Sélectionner au choix deux niveaux de cuisson à l'aide des touches sensitives ⚠ et ▽.

Un signal sonore confirme la manipulation. La sécurité enfants est bridée jusqu'à ce que l'appareil soit désactivé et la plaque de cuisson peut être utilisée normalement.

Désactiver la sécurité enfants



1. Mettre l'appareil en marche.

Le symbole L s'affiche si la sécurité enfants est active.

2. Activer la touche sensitive STOP + GO pendant environ **trois secondes**.

Un signal sonore confirme la manipulation.

3. Sélectionner au choix un niveau de cuisson à l'aide de la touche sensitive ▽.

Les voyants s'éteignent, la sécurité enfants est désactivée. L'appareil se déconnecte automatiquement au bout de quelques secondes.

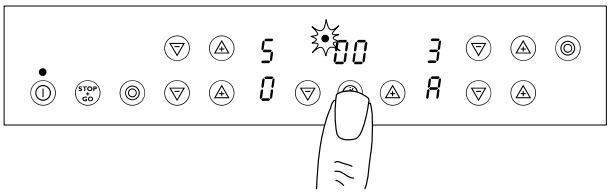
Minuterie

La minuterie est dotée de deux fonctions:

- une fonction **de déconnexion automatique** lorsque la durée de cuisson sélectionnée pour une zone de cuisson est écoulée, celle-ci s'éteint automatiquement. Cette fonction peut s'appliquer simultanément à plusieurs zones de cuisson.
- une fonction **de minuterie** sans fonction de connexion ("sablier"), après écoulement de la durée sélectionnée, un signal sonore retentit.

i Le minuteur peut systématiquement être utilisé en même temps qu'un foyer.

Déconnexion automatique



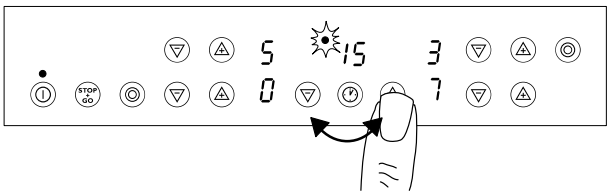
La/les zone(s) de cuisson pour lesquelles la déconnexion est prévue doit(doivent) être activée(s).

1. A l'aide de la touche sensitive Minuteur, sélectionner la zone de cuisson qui doit être déconnectée automatiquement.

En activant une fois la touche sensitive Minuteur dans le sens d'une aiguille d'une montre, on sélectionne une première zone de cuisson et le voyant de contrôle correspondant clignote rapidement. Par exp., le voyant de contrôle arrière gauche correspond à la zone de cuisson arrière gauche. L'indicateur de la minuterie affiche 00.

Activer une seconde fois la touche sensitive Minuterie pour sélectionner la zone de cuisson suivante.

2. Tandis que le voyant de contrôle clignote rapidement, activer les touches sensitives de réglage Minuteur ⊕ ou ⊖ pour sélectionner la durée après laquelle cette zone de cuisson se déconnectera automatiquement (par exp. 15 minutes).
Au bout de quelques secondes, la déconnexion automatique est activée.



Le voyant de contrôle clignote maintenant plus lentement et le temps de cuisson restant s'affiche pendant le processus sur le bandeau de commande. Si la déconnexion automatique est activée pour plusieurs zones de cuisson, cela concerne alors celle dont le temps de cuisson restant est le plus court. Les voyants de contrôle des autres zones de cuisson dont la déconnexion automatique est activée sont allumées Pour afficherle temps de cuisson restant de l'une des zones de cuisson, celleci doit être sélectionnée à l'aide de la touche sensitiveMinuteur, dans ce cas, le voyant de contrôle correspondant clignote rapidement.
Pour modifier le temps de cuisson restant pour un foyer, sélectionner ce dernier à l'aide de la touche sensitive Minuteur. Le voyant de contrôle correspondant clignote alors plus rapidement. La modification s'effectue à l'aide des touches sensitives de réglage Minuteur ⊕ ou ⊖.

Dès que la durée de la cuisson sélectionnée est écoulée, la zone de cuisson est automatiquement désactivée et un signal sonore retentit pendant deux minutes, l'indicateur de la minuterie affiche 00.

3. Activer la touche sensitive Minuteur pour désactiver le signal.

i Pour un réglage plus rapide, activer l'une des touches sensitives Minuteur ⊕ ou ⊖ jusqu'à ce que la valeur souhaitée soit sélectionnée. Si la touche sensitive de réglage Minuteur ⊖ est activée en premier, le décompte commence à 99 minutes, mais si la touche sensitive de réglage du Minuteur ⊕ est activée en premier, le décompte commence alors à 1 minute.

Anticiper la désactivation de la déconnexion automatique

Il existe deux manières d'anticiper la déconnexion automatique:

en déconnectant simultanément le foyer et la Minuterie

1. A l'aide des touches sensitives de réglage du niveau de cuisson ▽ repositionner le foyer souhaité sur 0: **le foyer et le minuteur** se déconnectent.

En éteignant la minuterie tandis que le foyer reste activé

1. A l'aide de la touche sensitive Minuteur, sélectionner le foyer souhaité. Le voyant de contrôle correspondant se met à clignoter plus rapidement.
2. A l'aide de la touche sensitive de réglage Minuteur ▽, positionner le minuteur sur 00:

- seul le **Minuteur** se déconnecte.
- Le foyer reste activé.

Minuteur

L'utilisation du minuteur suppose que l'appareil soit en marche. En revanche aucun foyer ne doit être activé.

1. Activer la touche sensitive Minuteur.
   L'indicateur de la minuterie affiche 00.
2. Sélectionner, à l'aide des touches sensitives de réglage du minuteur △ ou ▽ la durée souhaitée.

Au bout de quelques secondes, le minuteur est activé et le temps restant s'affiche.
Pour modifier le temps restant, activer la touche sensitive Minuteur et choisir une autre durée à l'aide des touches sensitives de réglage △ ou ▽.

Lorsque la durée sélectionnée est écoulée, un signal sonore retentit et l'indicateur de la minuterie affiche 00

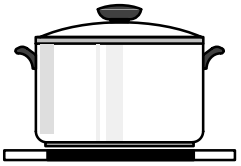
3. Activer la touche sensitive Minuteur pour désactiver le signal.

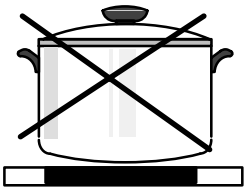
Applications, tableaux et conseils

Récipients de cuisson

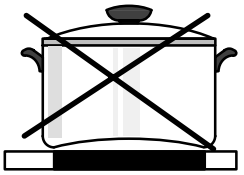
Meilleure est la casserole, meilleur est le résultat de cuisson.

- Vous reconnaissez les bonnes batteries de cuisine au fond des casseroles. Le fond doit être aussi épais et aussi plat que possible.
- Faites attention au diamètre du fond du récipient lors de l'achat de nouvelles casseroles et poêles. Les fabricants mentionnent souvent le diamètre du bord supérieur du récipient.
- Les récipients avec fond en aluminium ou en cuivre peuvent laisser des colorations métalliques sur la surface vitrocéramique, lesquelles ne s'enlèvent que très difficilement, voire pas du tout.
- N'employez pas de casseroles en fonte ou avec un fond endommagé, qui sont rugueuses et présentent des ébarbures. Elles pourraient provoquer des rayures lorsqu'on les déplace.
- A froid, les fonds de casseroles sont habituellement légèrement bombés vers l'intérieur (concaves). Ils ne peuvent en aucun cas être bombés vers l'extérieur (convexes).
- Les casseroles et poêles ne doivent pas être plus petites que la zone de cuisson et de préférence pas plus de 2-4 cm plus grandes que le diamètre de la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de plaques à pâtisserie ou de boîtes de conserves comme récipients de cuisson.
- N'utilisez que des récipients de cuisson au fond propre.





convex

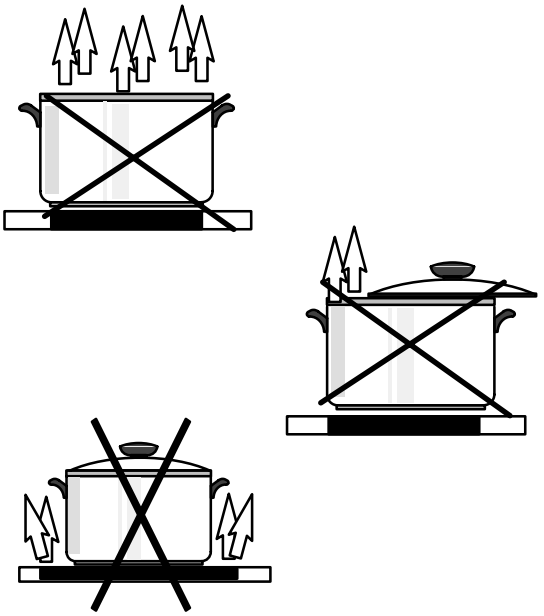


konkav

Conseils d’économie d’énergie

Vous économiserez de l’énergie précieuse si vous tenez compte des points suivants:

- Placer toujours les casseroles et poêles sur la zone de cuisson avant d’enclencher celle-ci.
- N’utilisez que des récipients de cuisson et de rôtissage appropriés à fond plat et lisse.
- Si possible, fermer toujours les casseroles et poêles avec un couvercle.
- Le fond de la casserole et la zone de cuisson devraient avoir le même diamètre.
- Les zones de cuisson et fonds de casseroles encrassés augmentent la consommation électrique.
- Coupez la zone de cuisson avant la fin de la cuisson afin d’utiliser la chaleur résiduelle, p. ex. pour maintenir des aliments au chaud ou pour les faire fondre.
- L’utilisation d’un autocuiseur permet de réduire le temps de cuisson jusqu’à 50%.



Conseils pour cuire avec et sans la commande automatique

La fonction de démarrage automatique de la cuisson convient pour:

- les aliments froids qui sont chauffés à forte puissance et qui n'ont pas besoin d'être surveillés pendant qu'ils mijotent,
- les aliments placés dans une poêle chaude.

La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne convient pas pour:

- le goulasch, les paupiettes et autres aliments braisés qui doivent être cuits, arrosés et braisés en les retournant fréquemment pour être bien dorés,
- les boulettes, les pâtes avec beaucoup de liquide,
- la cuisson avec une cocotte-minute,
- les très grandes quantités de soupe ou de plats uniques avec plus de 2 litres de liquide.

Informations générales:

- Pour la cuisson sans la commande automatique de démarrage de la cuisson, nous recommandons d'utiliser, pour lancer la cuisson ou pour cuire fort, une puissance élevée (avec la touche ▽) et de finir la cuisson avec la puissance de cuisson correspondante.
- Surveillez les premières cuissons! Vous pourrez ainsi déterminer le niveau de cuisson le mieux adapté à "vos plats", dans la "quantité que vous avez l'habitude de préparer" et avec "vos casseroles". Vous apprendrez alors rapidement à apprécier les avantages de la fonction automatique tout en ayant un sentiment de sécurité quant à votre nouvelle table de cuisson.

Valeurs indicatives de cuisson avec la fonction de saisie automatique

Les valeurs indiquées dans le tableau suivant sont indicatives. Le réglage adéquat du commutateur pour un processus de cuisson donné dépend de la qualité des plats à cuisson ainsi que de la nature et de la quantité des aliments.

Tableau: Cuisson et rôtissage

Position des commutateurs	Temps de démarrage de la cuisson de la commande automatique * (min	Cuisson	Exemples d'utilisations
9		**Démarrage de la cuisson Cuisson forte Fritures**	Démarrer la cuisson de grandes quantités de liquides, faire cuire des pâtes, faire revenir de la viande, (faire revenir du goulasch, boeuf en daube)
8	4,5	**Cuisson forte**	Steaks, filets, râpés de pommes de terre, saucisses fraîches, crêpes
7	3,5		
6	2,0	**Cuire**	Escalopes/côtelettes, foie, poisson, fricadelles, œufs sur le plat
5	10,2	**Cuisson**	Faire cuire jusqu'à 1,5 l de liquide, des pommes de terre, des légumes
4	6,5		
3	4,8	**Cuire à la vapeur Cuire à l'étouffée Gonfler**	Faire cuire à la vapeur et faire cuire à l'étouffée de petites quantités de légumes, faire gonfler du riz et des plats au lait
2	1,7		
1	1,0	**Faire fondre**	Faire fondre du beurre, faire fondre de la gélatine, faire fondre du chocolat
u	0,5	**Tenir au chaud**	Tenir des aliments au chaud

*) lors de la cuisson sans la commande automatique, le temps de cuisson peut être choisi individuellement.

Nous vous conseillons, pour faire bouillir ou pour faire revenir des plats, de positionner le commutateur sur "9" puis de poursuivre la cuisson en choisissant le niveau de cuisson adéquat.

Nettoyage et entretien

Plan de cuisson

⚠ **Attention!** Le champ de cuisson ne doit être nettoyé que si sa température est supportable au contact de la main ou s'il est froid. On peut constater cet état, que les témoins de chaleurs résiduelles sont éteints.
Les produits de nettoyage ne peuvent pas entrer en contact avec la surface vitrocéramique chaude! Tous les produits de nettoyage doivent être rincés avec suffisamment d'eau claire après le nettoyage, sinon ils pourraient avoir une action agressive lors du chauffage!
N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs, tels que des sprays de nettoyage de gril ou de four, des agents abrasifs ou des éponges abrasives de récurage de casseroles.

i Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation, lorsqu'elle est tiède ou froide. Vous éviterez ainsi que les salissures n'adhèrent.
Enlevez les taches de calcaire et les taches d'eau, les éclaboussures de graisse et les colorations aux reflets métalliques avec un produit de nettoyage pour surface vitrocéramique du commerce, p. ex. avec «Ça-va-seul vitrocéramiques», «Vitro-clean», «Sidol-Longue durée pour cuivre et tous métaux», «Sigolin Chrome» ou «Stahl-Fix».

Salissures légères

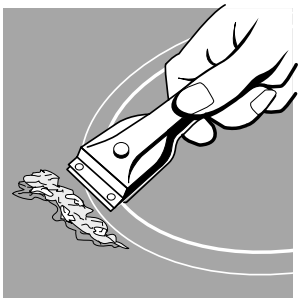
1. Essuyer la surface vitrocéramique avec un chiffon humide et un peu de produit de vaisselle.
2. Ensuite, essuyer avec un chiffon propre. Il ne peut pas rester de résidus de produit de nettoyage sur la surface.
3. Une fois par semaine, nettoyer à fond la surface vitrocéramique avec un produit de nettoyage du commerce pour surface vitrocéramique.
4. Ensuite, rincer la surface vitrocéramique avec suffisamment d'eau claire et l'essuyer avec un chiffon propre ne peluchant pas.

Salissures coriaces

1. Pour enlever les aliments qui ont débordé ou les éclaboussures incrustées, utiliser un grattoir pour le verre.

2. Placer le grattoir à lame pour le verre en oblique sur la vitrocéramique.

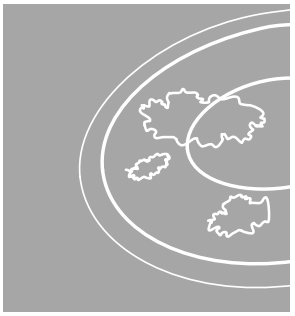
3. Enlever les salissures en faisant glisser la lame.



i Vous pouvez obtenir le grattoir à lame pour le verre et le produit de nettoyage pour surface vitrocéramique dans les magasins spécialisés.

Salissures spéciales

1. Enlever le sucre caramélisé, les matières plastiques fondues, le film d'aluminium ou les autres matériaux fusibles **immédiatement, lorsqu'ils sont encore chauds,** avec un grattoir à lame pour le verre.



⚠ **Attention:** Danger de brûlure lorsqu'on utilise le grattoir à lame pour le verre sur la zone de cuisson chaude!

2. Ensuite, nettoyer à nouveau la zone de cuisson après refroidissement.

i Si la zone de cuisson avec les matériaux fondus a déjà refroidi, faites-la chauffer une nouvelle fois avant le nettoyage.
Les rayures ou taches sombres sur la surface vitrocéramique, qui ont p. ex. été provoquées par des fonds de casseroles présentant des arêtes vives, ne peuvent pas être éliminées. Elles ne gênent cependant pas le fonctionnement de la zone de cuisson.

Nettoyage du cadre

⚠ **Attention!** Ne pas utiliser de vinaigre ni de produits anticalcaire sur le cadre du plan de cuisson, cela provoquerait des taches mates.

1. Essuyer le cadre avec un chiffon humide et un peu de produit pour vaisselle.

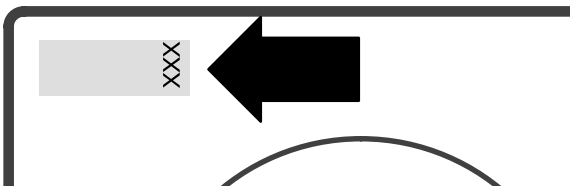
2. Ramollir les salissures incrustées avec un chiffon humide. Ensuite, essuyer et sécher.

Aide en cas de panne

Avant de faire appel au service après-vente, vérifiez d'abord si vous ne pouvez pas remédier vous-même au problème en suivant les instructions ci-dessous. Si elles ne suffisent pas, n'hésitez pas à contacter le service après-vente.

⚠ **Avertissement!** Les réparations sur l'appareil doivent être effectuées uniquement par des professionnels. Les réparations non effectuées dans les règles peuvent être la source de dangers importants pour l'utilisateur. Pour toute réparation, adressez-vous à votre revendeur ou au service après-vente.

Si la table de cuisson devait présenter une cassure dans le verre, veuillez alors indiquer au point de service après-vente le **numéro à trois** chiffres se trouvant sur la plaque en verre.



Que faire si . . .

.... les foyers ne fonctionnent pas?

Vérifier que

- le fusible de l'installation électrique domestique (disjoncteur) est intact. Si les fusibles sautent plusieurs fois, veuillez contacter un électricien agréé.
- l'appareil est correctement branché.
- les voyants de contrôle sont allumés sur le bandeau de commande.
- la zone de cuisson adéquate est activée.
- les zones de cuisson sont réglées au niveau de cuisson souhaité.
- la déconnexion de sécurité des zones de cuisson est désactivée (voir chapitre „sécurité").

.... est impossible d'activer les foyers?

Vérifier si

- s'il s'est écoulé un laps de temps de plus de 10 secondes entre le moment où la touche Marche/Arrêt a été actionnée et la mise en marche de la zone de cuisson requise (voir chapitre „mettre l'appareil en marche").
- les zones de commande ne sont pas partiellement recouvertes par un chiffon humide ou par du liquide.

.... l'indicateur de chaleur résiduelle retombe soudainement à H ?

Vérifier si

- la touche Marche/Arrêt n'a pas été actionnée par mégarde.
- les zones de commande ne sont pas partiellement recouvertes par un chiffon humide, par du liquide ou par autre chose.
- la déconnexion de sécurité n'a pas été activée.

... après avoir désactiver les zones de cuisson, aucun indicateur H de chaleur résiduelle ne s'affiche?

Vérifier si

- la zone de cuisson n'a été utilisée que très brièvement et qu'elle n'est par conséquent pas assez chaude.
- Une panne d'alimentation électrique s'est produite il y a un moment

Si la zone de cuisson est chaude, contacter le service après-vente.

.... il s'avère impossible d'éteindre une zone de cuisson?

Vérifier si

- les zones de commande ne sont pas partiellement recouvertes par un chiffon humide ou par du liquide.
- la fonction Stop+Go est activée.

. . . il s'avère impossible d'activer une zone de cuisson?

Vérifier si

- la sécurité enfants est activée.
- la fonction Stop+Go est activée.

. . . le voyant E s'allume?

Assurez-vous que la zone de cuisson n'est pas surchauffée. Ce voyant ne s'allume qu'en cas de surchauffe, d'anomalies du système électronique ou pour des raisons de sécurité.

. . . l'appareil ne réagit pas à l'activation d'une zone de commande?

L'appareil ne réagit pas à l'activation d'une zone de commande si vous avez simultanément touché une autre zone de commande non prévue pour une combinaison.

Si ces informations ne vous suffisent pas, veuillez vous adresser à un spécialiste.

En cas de recours au service après-vente pour des problèmes provoqués par une erreur de manipulation, la réparation effectuée par le technicien sera facturée, même si l'appareil est encore sous garantie.

Instructions d’installation GK 58TC CN / GKW 58TC CN

Attention! Le montage et le raccordement du nouvel appareil doivent être effectués uniquement par un professionnel agréé.

STOP

Il n’est pas permis de raccorder des tables de cuisson vitrocéramiques endommagées et comportant des fissures ou des cassures sur la surface vitrocéramique.

Caractéristiques techniques

Dimensions de l’appareil

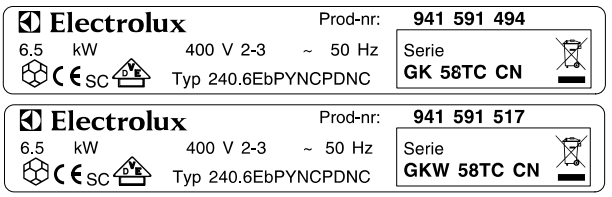
Largeur	571 mm
Profondeur	501 mm
Hauteur	47 mm

Dimensions de la découpe

Largeur	560 mm
Profondeur	490 mm
Rayon d’arrondi dans les coins	R 5

Puissance absorbée

Zone de cuisson avant gauche	2300/1400 W
Zone de cuisson arrière gauche	1200 W
Zone de cuisson arrièrre droite	1800/900 W
Zone de cuisson avant droite	1200 W
Tension de l’élément chauffant	400 V ~50Hz
Puissance totale de raccordement	6.5 kW
Stand- by	1.0 W



Prescriptions

CE

Cet appareil est conforme aux directives CE
73/23/CEE du 19.02.1973 (Directives sur la basse tension)
89/336/CEE du 03.05.1989 (Directives CEM y compris directives de modification 92/31/CEE)
90/683/CEE.

Conseils de sécurité pour l’installateur

La protection de l’appareil contre le risque d’incendie est du type Y (EN 60 335-2-6). Seuls les appareils de ce type peuvent être accolés d’un seul côté à des meubles hauts ou des cloisons.

En cas de montage dans des matériaux inflammables, les normes NIBT 2000, chapitre 4.2.2 et les directives de protection contre l’incendie et leurs ordonnances de l’association des assurances incendie cantonales doivent obligatoirement être respectées.

Délimation de cet espace: largeur 550 mm, hauteur 20 mm dès le plan de cuisson, profondeur 560 mm depuis l’arrière avec une profondeur de table de 600 mm.Les parois et plafonds combustibles doivent, au-dessus de plans de cuisson, être revêtus de matériau coupe-feu, d’après les directives de l’organe localement de lutte contre les incendies resposable de la région concernée.

Raccordement électrique

1. La connexion au secteur doit être exécutée par un électricien agréé.
2. Le branchement sur le secteur de la table de cuisson vitrocéramique doit être fait au moyen du câble existant et selon le schéma de raccordement (fig.5). Un dispositif de séparation électrique qui sépare l’appareil simultanément de tous les plots du secteur selon la norme NIBT 2000 avec au moins 3mm d’écartement des plots doit être installé.

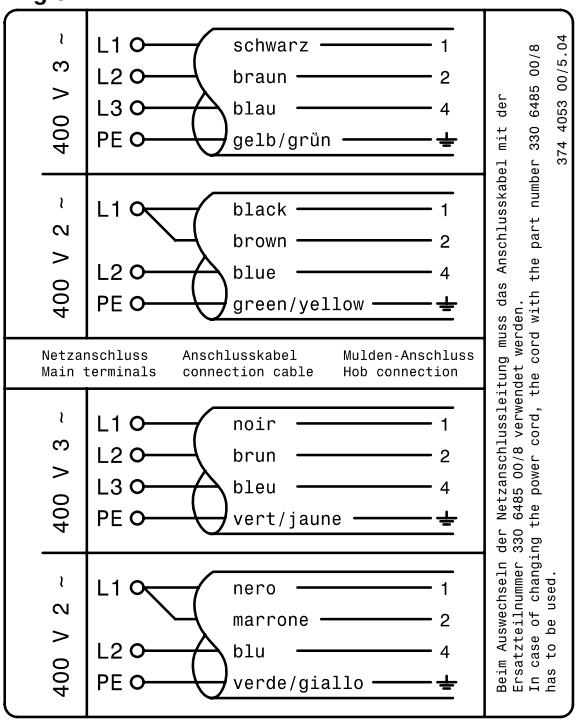
⚠ Lors du remplacement du câble de raccordement, on doit pour raison de sécurité utiliser un câble de raccordement d’origine portant le numéro de pièce de rechange 330 6485 00/8.

3. **Attention:** Lors de toute intervention, il faut déconnecter l’appareil du réseau.

Retirer les feuilles de protection éventuellement existantes, de sur la surface de cuisson vitrocéramique.

⚠ Après avoir procédé au raccordement à l’alimentation électrique, il faut enclencher l’une après l’autre toutes les zones de cuisson sur la position maximale, pour un bref moment (env. 30 secondes), afin d’en tester le bon fonctionnement.

Fig.5



Demontage du table de cuisson vitrocéramique

1. Mettre hors tension la table de cuisson vitrocéramique.
2. S’ assurer si le champ de cuisson de céra nique est in séré avec giffe de serrage ou avec ressort de serrage.
3. A l’encastrement avec le ressort à déclic:
   placer une spatule propre comme protection sur la tôle de protection, latéralement, au niveau des ressorts de fixation; puis passer alors avec le sachet sous le cadre et soulever.

Encastrement dans un plan de travail de cuisine

Notez avant l'encastrement le numéro de série de la plaque signalétique de l'appareil sur la page "Service" de la mode d'emploi. Ce numéro vous sera demandé en cas d'appel au service après vente. Et, après l'encastrement, il n'est plus accessible sur la plaque signalétique d'origine située à la face inférieure de l'appareil.

Montage

1. L'espacement latéral de la table de cuisson par rapport à une armoire haute et à la paroi arrière, doit être d'au moins 50 mm **(fig.1)**.
2. Découper l'ouverture dans le plan de travail en fonction des cotes d'ouverture prescrites **(fig.2).** Les tolérances ne doivent pas être dépassées. Scier exactement selon la ligne tracée. Recommandation: tracer l'ouverture au moyen d'une pointe à tracer. Appliquer de la colle sur la ligne pour éviter que le revêtement ne s'écaille lors de la coupe.
   Sceller la surface de l'ouverture dans le plan de travail contre l'umidité avec du vernis approprié
3. Bien nettoyer le plan de travail au niveau de l'ouverture.
4. Sur les surfaces de travail carrelées, les jointures au niveau du support du plan de cuisson, doivent être intégralement remplies de matériau de jointoiement.
5. Ensuite, fixer les ressorts à déclic **(détail A)** au moyen des vis **(fig.3)** dans l'ouverture et aux positions marquées. La courbure des ressorts sert de butée sur le plan de travail. S'il s'agit de plans de travail en pierre naturelle, artificielle ou en céramique, les ressorts peuvent être collés avec **de la colle à pierre SK, Nº art. 374 0710-02/9** (accessoire de montage pour champs de cuisson vitrocéramiques).
6. Contrôler si le joint dans le cadre d'appui repose correctement et s'il ne présente pas de brèches. Veuillez ne pas appliquer de matériau d'étanchéité en silicone en plus; car, en cas de démontage du plan de cuisson vitrocéramique, le joint pourrait d'un côté s'endommager et d'un autre côté, la surface de recouvrement également.
7. Déposer le plan de cuisson dans l'ouverture, en l'introduisant par le haut, centrer, puis presser énergiquement jusqu'à ce que les ressorts s'engagent.
8. La table de cuisson vitrocéramique peut en outre, p. ex. être fixée dans le plan de travail en pierre de la cuisinière au moyen de 6 griffes de serrage. Les griffes de serrage sont jointes en vrac à la table de cuisson.
9. Le montage doit garantir la protection contre le contact.
10. Il doit y avoir un espace libre d'au moins 20 mm sous la table de cuisson vitrocéramique **(fig.1)**. Les tiroirs ne peuvent être montés sous la table de cuisson qu'avec une **TSB** … (protection contre la chaleur et les contacts en matéiel ignifuge, accessoire de montage vitrocéramique) **(fig.4)**.

Fig.1

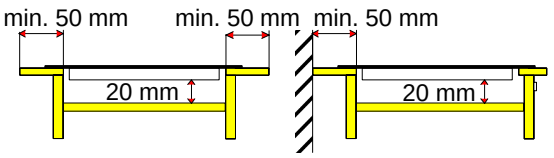


Fig.2 **détail A**

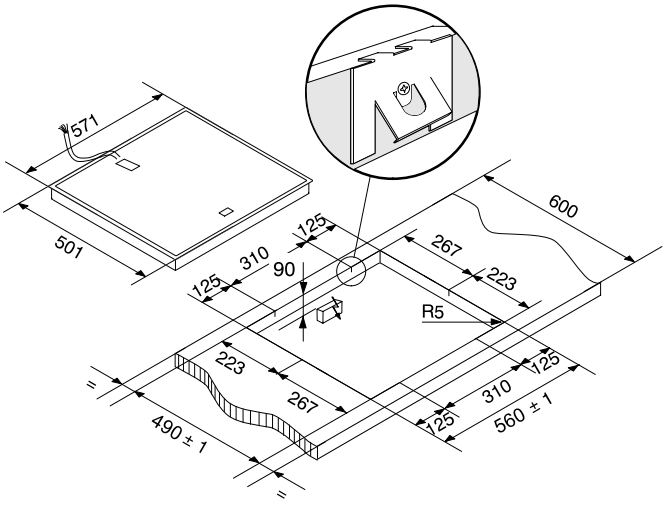


Fig.3

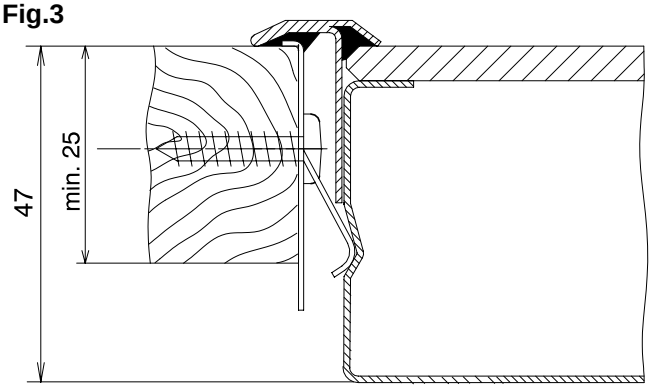
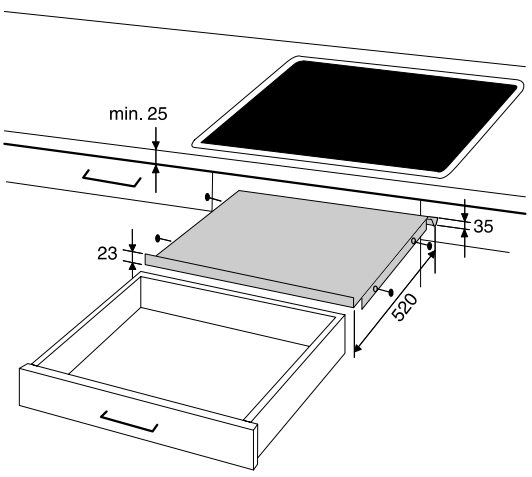


Fig.4



Instructions d’installation GK 58TC O

Attention! Le montage et le raccordement du nouvel appareil doivent être effectués uniquement par un professionnel agréé.

Il n’est pas permis de raccorder des tables de cuisson vitrocéramiques endommagées et comportant des fissures ou des cassures sur la surface vitrocéramique.

Caractéristiques techniques

Dimensions de l’appareil

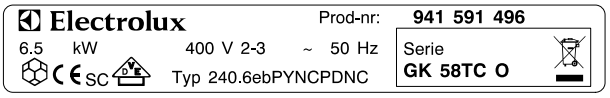
Largeur	580 mm
Profondeur	510 mm
Hauteur	44 mm
Rayon d’arrondi dans les coins	R 7

Dimensions de la découpe

Largeur	586 / 560 mm
Profondeur	516 / 490 mm
Rayon d’arrondi dans les coins	R 10 / R 5

Puissance absorbée

Zone de cuisson avant gauche	2300/1400 W
Zone de cuisson arrière gauche	1200 W
Zone de cuisson arrièrre droite	1800/900 W
Zone de cuisson avant droite	1200 W
Tension de l’élément chauffant	400 V ~50Hz
Puissance totale de raccordement	6.5 kW
Stand- by	1.0 W



Prescriptions

Cet appareil est conforme aux directives CE
73/23/CEE du 19.02.1973 (Directives sur la basse tension)
89/336/CEE du 03.05.1989 (Directives CEM y compris directives de modification 92/31/CEE)
90/683/CEE.

Conseils de sécurité pour l'installateur

La protection de l'appareil contre le risque d'incendie est du type Y (EN 60 335-2-6). Seuls les appareils de ce type peuvent être accolés d'un seul côté à des meubles hauts ou des cloisons.

En cas de montage dans des matériaux inflammables, les normes NIBT 2000, chapitre 4.2.2 et les directives de protection contre l'incendie et leurs ordonnances de l'association des assurances incendie cantonales doivent obligatoirement être respectées.

Délimation de cet espace: largeur 550 mm, hauteur 20 mm dès le plan de cuisson, profondeur 560 mm depuis l'arrière avec une profondeur de table de 600 mm.Les parois et plafonds combustibles doivent, au-dessus de plans de cuisson, être revêtus de matériau coupe-feu, d'après les directives de l'organe localement de lutte contre les incendies resposable de la région concernée.

Raccordement électrique

1. La connexion au secteur doit être exécutée par un électricien agréé.
2. Le branchement sur le secteur de la table de cuisson vitrocéramique doit être fait au moyen du câble existant et selon le schéma de raccordement (fig.5). Un dispositif de séparation électrique qui sépare l'appareil simultanément de tous les plots du secteur selon la norme NIBT 2000 avec au moins 3mm d'écartement des plots doit être installé.

⚠ Lors du remplacement du câble de raccordement, on doit pour raison de sécurité utiliser un câble de raccordement d'origine portant le numéro de pièce de rechange 330 6485 00/8.

3. **Attention:** Lors de toute intervention, il faut déconnecter l'appareil du réseau.

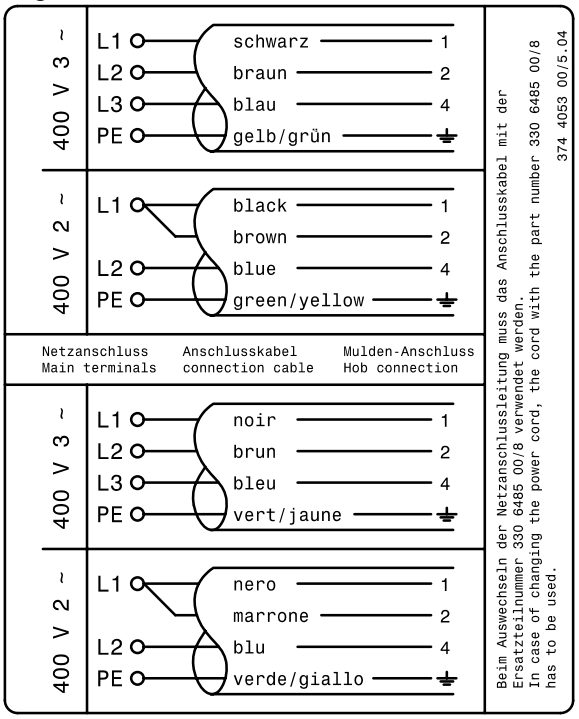
Retirer les feuilles de protection éventuellement existantes, de sur la surface de cuisson vitrocéramique.

⚠ Après avoir procédé au raccordement à l'alimentation électrique, il faut enclencher l'une après l'autre toutes les zones de cuisson sur la position maximale, pour un bref moment (env. 30 secondes), afin d'en tester le bon fonctionnement.

Demontage de la table vitrocéramique

1. Mettre hors tension la table de cuisson vitrocéramique, le four encastrable, le réchaud encastrable, la boîte de commande ou la commande électronique.
2. Couper, le long bord du verre et sur toute la profondeur du joint, au moyen d'un couteau approprié, la pâte d'étanchéité silicone appliquée côté bâtiment. Soulever avec précaution la table de cuisson vitrocéramique de par bas, au moyen d'un tournevis appliqué contre le bac de substructure.
3. Lors du remontage, veiller à ce que l'ancienne pâte silicone et la bande de caoutchouc spongieux soit éliminées proprement, et qu'une nouvelle bande en caoutchouc spongieux destinée à amortir les chocs soit ensuite montée (disponible au service de vente de pièces de rechange No. 374 24 15007). L'encastrement se fera selon le texte «Montage dans la pierre».

Fig.5



Encastrement dans un plan de travail de cuisine

Notez avant l'encastrement le numéro de série de la plaque signalétique de l'appareil sur la page "Service" de la mode d'emploi. Ce numéro vous sera demandé en cas d'appel au service après vente. Et, après l'encastrement, il n'est plus accessible sur la plaque signalétique d'origine située à la face inférieure de l'appareil.

Montage dans la pierre

1. L'espacement latéral de la table de cuisson par rapport à une armoire haute et à la paroi arrière, doit être d'au moins 50 mm **(Fig.1)**.
2. Découper l'ouverture dans le plan de travail en fonction des cotes d'ouverture prescrites **(Fig.2+3).** Les tolérances ne doivent pas être dépassées.
3. Bien nettoyer le plan de travail au niveau de la découpe et dans le pli.
4. Le ruban de caoutchouc spongieux **doit** être collé sur la surface d'appui de la découpe (pour amortir les chocs et pour éviter que le mastic couvre-joint ne coule sous le verre lors de la réalisation du joint).
5. Déposer délicatement la table de cuisson vitrocéramique dans la découpe puis l'aligner pour égaliser la largeur du joint sur le pourtour. Ne pas fixer la table de cuisson vitrocéramique!

Si le montage n'a pas été correctement effectué, le démontage sera difficile et la table de cuisson vitrocéramique et le plan de travail pourraient subir des détériorations.

6. Nettoyer la plaque vitrocéramique et le plan de travail dans la zone du joint (par ex. avec de l'alcool isopropylique S-150 et un chiffon ne boulochant pas) puis garnir le joint avec un mastic au silicone résistant à la chaleur (au moins 160 °C, par ex. Pactan 6076 anthracite).

Comme la plaque vitrocéramique et la découpe pour le plan de travail sont soumises à certaines tolérances dimensionnelles, la largeur du joint peut varier (min. 2 mm).

7. Le montage doit garantir la protection contre le contact.
8. Il doit y avoir un espace libre d'au moins 20 mm sous la table de cuisson vitrocéramique **(fig.1)**. Les tiroirs ne peuvent être montés sous la table de cuisson qu'avec une **TSB** … (protection contre la chaleur et les contacts en matériel ignifuge, accessoire de montage vitrocéramique) **(fig.4)**.

Fig.1

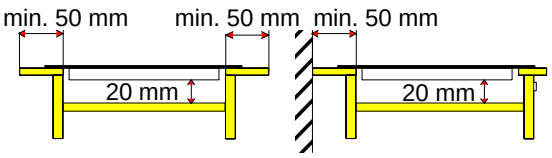


Fig.2

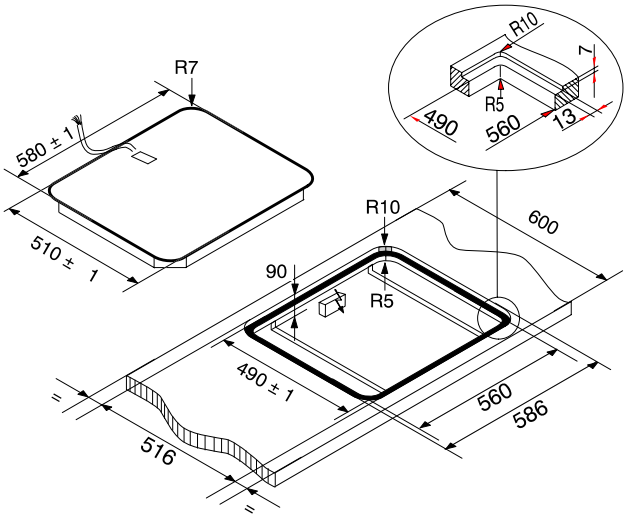


Fig.3

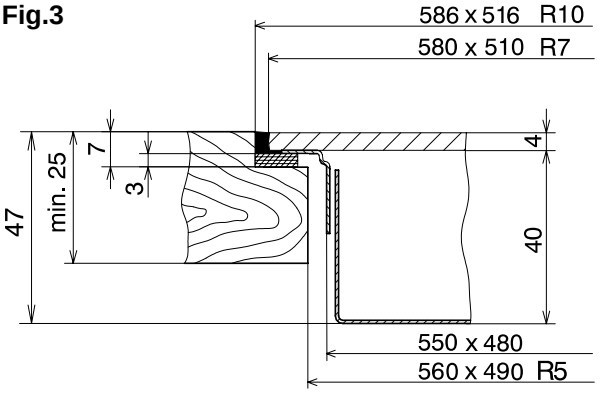
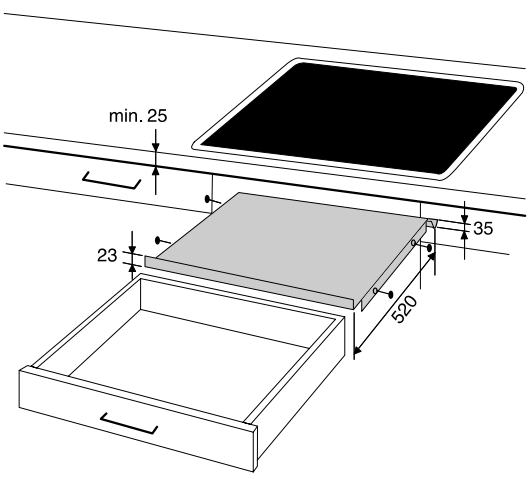


Fig.4



Instructions d’installation
GK 58TC PL CN

Attention! Le montage et le raccordement du nouvel appareil doivent être effectués uniquement par un professionnel agréé.

Il n’est pas permis de raccorder des tables de cuisson vitrocéramiques endommagées et comportant des fissures ou des cassures sur la surface vitrocéramique.

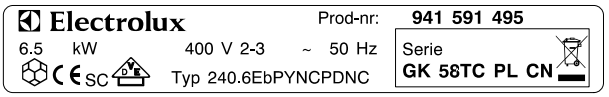
Caractéristiques techniques

Dimensions de l’appareil

Largeur	618 mm
Profondeur	548 mm
Hauteur	54 mm
Rayon d’arrondi dans les coins	R 3

Dimensions de la découpe

Largeur	560 - 600 mm
Profondeur	490 - 530 mm
Rayon d’arrondi dans les coins	R 5



Puissance absorbée

Zone de cuisson avant gauche	2300/1400 W
Zone de cuisson arrière gauche	1200 W
Zone de cuisson arrièrre droite	1800/900 W
Zone de cuisson avant droite	1200 W
Tension de l’élément chauffant	400 V ~50Hz
Puissance totale de raccordement	6.5 kW
Stand- by	1.0 W

Prescriptions

Cet appareil est conforme aux directives CE
73/23/CEE du 19.02.1973 (Directives sur la basse tension)
89/336/CEE du 03.05.1989 (Directives CEM y compris directives de modification 92/31/CEE)
90/683/CEE.

Conseils de sécurité pour l’installateur

La protection de l’appareil contre le risque d’incendie est du type Y (EN 60 335-2-6). Seuls les appareils de ce type peuvent être accolés d’un seul côté à des meubles hauts ou des cloisons.

En cas de montage dans des matériaux inflammables, les normes NIBT 2000, chapitre 4.2.2 et les directives de protection contre l’incendie et leurs ordonnances de l’association des assurances incendie cantonales doivent obligatoirement être respectées.

Délimation de cet espace: largeur 550 mm, hauteur 20 mm dès le plan de cuisson, profondeur 560 mm depuis l’arrière avec une profondeur de table de 600 mm.Les parois et plafonds combustibles doivent, au-dessus de plans de cuisson, être revêtus de matériau coupe-feu, d’après les directives de l’organe localement de lutte contre les incendies resposable de la région concernée.

Raccordement électrique

1. La connexion au secteur doit être exécutée par un électricien agréé.
2. Le branchement sur le secteur de la table de cuisson vitrocéramique doit être fait au moyen du câble existant et selon le schéma de raccordement (fig.5). Un dispositif de séparation électrique qui sépare l’appareil simultanément de tous les plots du secteur selon la norme NIBT 2000 avec au moins 3mm d’écartement des plots doit être installé.

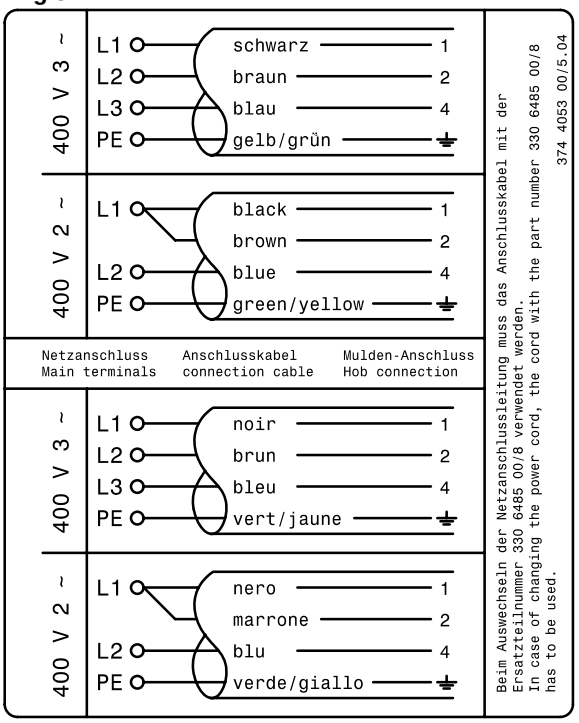
⚠ Lors du remplacement du câble de raccordement, on doit pour raison de sécurité utiliser un câble de raccordement d’origine portant le numéro de pièce de rechange 330 6485 00/8.

3. **Attention:** Lors de toute intervention, il faut déconnecter l’appareil du réseau.

Retirer les feuilles de protection éventuellement existantes, de sur la surface de cuisson vitrocéramique.

⚠ Après avoir procédé au raccordement à l’alimentation électrique, il faut enclencher l’une après l’autre toutes les zones de cuisson sur la position maximale, pour un bref moment (env. 30 secondes), afin d’en tester le bon fonctionnement.

Fig.5



Demontage du table de cuisson vitrocéramique

1. Mettre hors tension la table de cuisson vitrocéramique.
2. Desserrer les crampons de serrage et pivoter de 90º, soulever la vitrocéramique.

Encastrement dans un plan de travail de cuisine

Notez avant l'encastrement le numéro de série de la plaque signalétique de l'appareil sur la page "Service" de la mode d'emploi. Ce numéro vous sera demandé en cas d'appel au service après vente. Et, après l'encastrement, il n'est plus accessible sur la plaque signalétique d'origine située à la face inférieure de l'appareil.

Installation en acier inoxydable

1. L'espacement latéral de la table de cuisson par rapport à une armoire haute et à la paroi arrière, doit être d'au moins 50 mm **(fig.1)**.
2. Découper l'ouverture dans le plan de travail en fonction des cotes d'ouverture prescrites **(fig.2).** Les tolérances ne doivent pas être dépassées.
3. Bien nettoyer le plan de travail au niveau de l'ouverture.
4. Soutenir ltéralment par-dessous les recouvrements en acier inox fortement fléchis.
5. Contrôler si le joint dans le cadre d'appui repose correctement et s'il ne présente pas de brèches. Veuillez ne pas appliquer de matériau d'étanchéité en silicone en plus; car, en cas de démontage du plan de cuisson vitrocéramique, le joint pourrait d'un côté s'endommager et d'un autre côté, la surface de recouvrement également.
6. Disposer les champ de cuisson en vitrocéramique dans la découpe et aligner.
7. Selon les besoin, disposer les liteaux en bois fournis **(pos.2/fig.3a/3b)** sous le recouvrement en acier inox et chaler au moyen des crampons de serrage prémontés **(pos.1/fig.3a/3b).** Caler également devant et derrière.
8. Le montage doit garantir la protection contre le contact.
9. Il doit y avoir un espace libre d'au moins 20 mm sous la table de cuisson vitrocéramique **(fig.1)**. Les tiroirs ne peuvent être montés sous la table de cuisson qu'avec une **TSB** … (protection contre la chaleur et les contacts en matéiel ignifuge, accessoire de montage vitrocéramique) **(fig.4)**.

Fig.3b Installation en acier (devant, derrière)

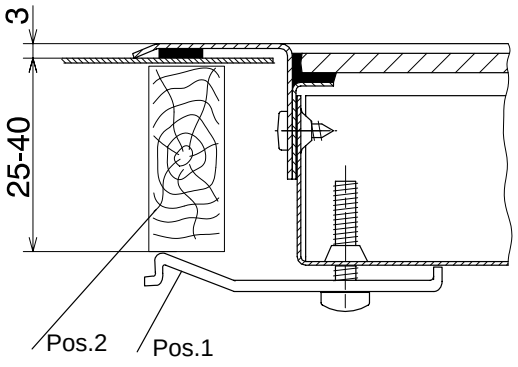


Fig.1

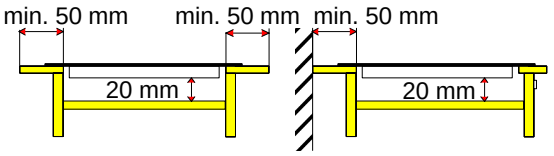


Fig.2

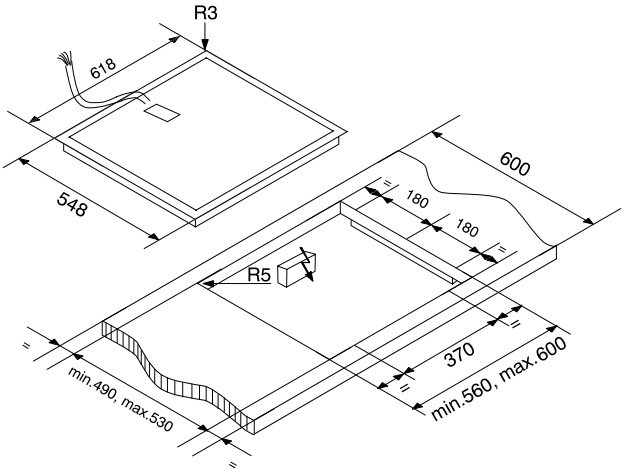


Fig.3a Installation en acier inoxydable (latéral)

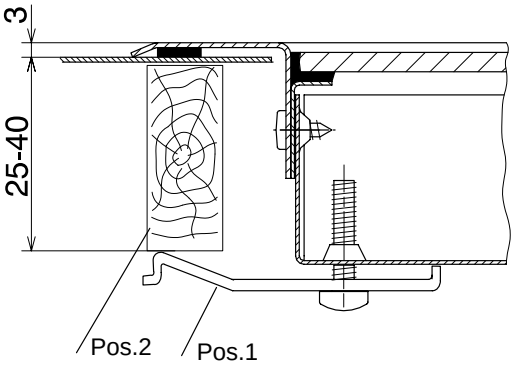
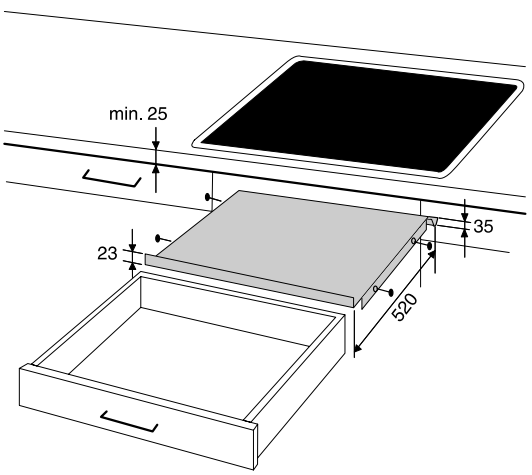


Fig.4



Encastrement dans un plan de travail de cuisine

Notez avant l'encastrement le numéro de série de la plaque signalétique de l'appareil sur la page "Service" de la mode d'emploi. Ce numéro vous sera demandé en cas d'appel au service après vente. Et, après l'encastrement, il n'est plus accessible sur la plaque signalétique d'origine située à la face inférieure de l'appareil.

Installation dans le bois

1. L'espacement latéral de la table de cuisson par rapport à une armoire haute et à la paroi arrière, doit être d'au moins 50 mm **(fig.1)**.
2. Découper l'ouverture dans le plan de travail en fonction des cotes d'ouverture prescrites **(fig.2).** Les tolérances ne doivent pas être dépassées.
   Sceller la surface de l'ouvre dans le plan de travail contre l'umidité avec du vernis approprié.
3. Bien nettoyer le plan de travail au niveau de l'ouverture.
4. Contrôler si le joint dans le cadre d'appui repose correctement et s'il ne présente pas de brèches. Veuillez ne pas appliquer de matériau d'étanchéité en silicone en plus; car, en cas de démontage du plan de cuisson vitrocéramique, le joint pourrait d'un côté s'endommager et d'un autre côté, la surface de recouvrement également.
5. Disposer les champ de cuisson en vitrocéramique dans la découpe et aligner.
6. Selon les besoin, disposer les liteaux en bois fournis **(pos.2/3b)** sous le recouvrement de bois et chaler au moyen des crampons de serrage prémontés **(pos.1/fig.3a/3b).** Caler également devant et derrière.
7. Le montage doit garantir la protection contre le contact.
8. Il doit y avoir un espace libre d'au moins 20 mm sous la table de cuisson vitrocéramique **(fig.1)**. Les tiroirs ne peuvent être montés sous la table de cuisson qu'avec une **TSB** … (protection contre la chaleur et les contacts en matéiel ignifuge, accessoire de montage vitrocéramique) **(fig.4)**.

Fig.3b Installation dans le bois avec liteaux en bois

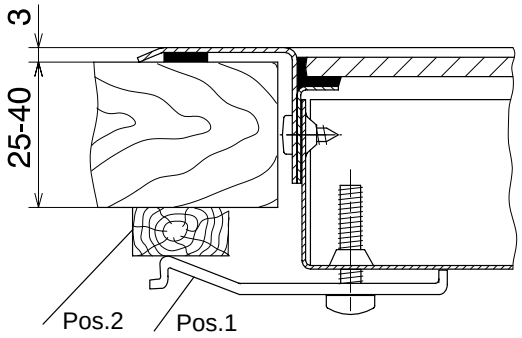


Fig.1

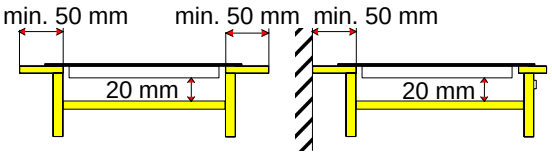


Fig.2

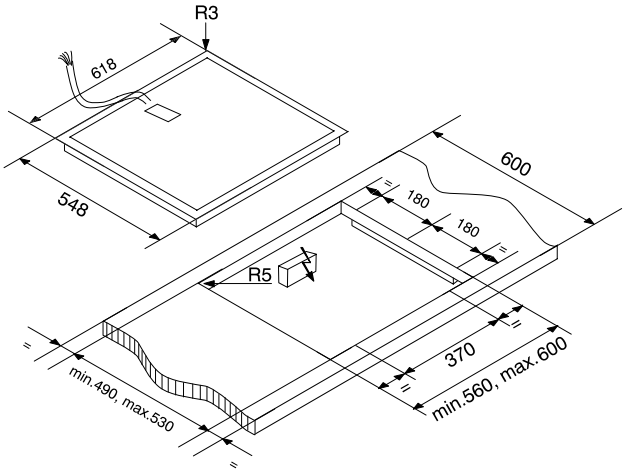


Fig.3a Installation dans le bois sans liteaux en bois

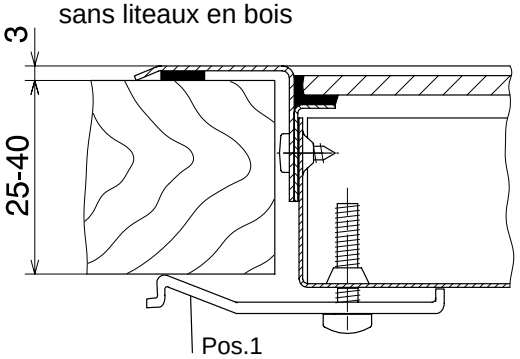
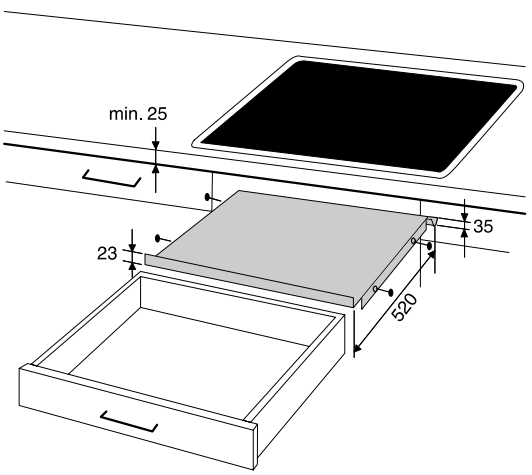


Fig.4



Service

Le service après-vente Electrolux met un personnel qualifié à la disposition de ses clients.

Avant de vous adresser au service après-vente

Assurez-vous que vous n'avez fait aucune erreur de manipulation.

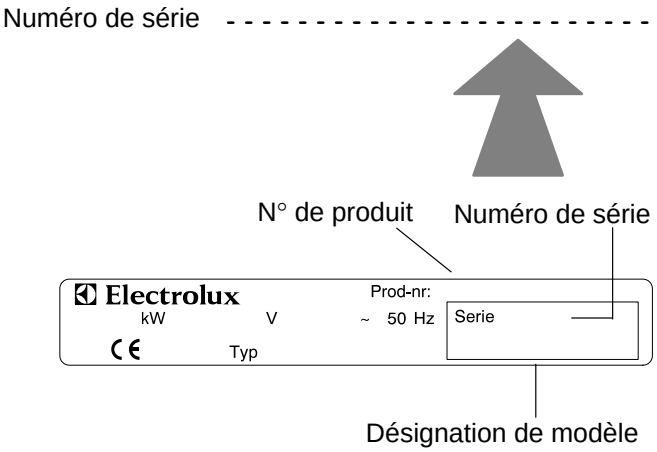
Regardez à "Aide en cas de panne".

Vous voulez solliciter le service après-vente

Notez les indications suivantes que vous trouverez sur la plaque signalétique de votre appareil:

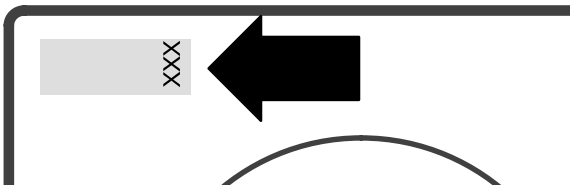
- Numéro de série
- Désignation de modèle
- N° de produit

- En cas une cassure dans le verre:
  - le numéro à trois chiffres se trouvant sur la plaque en verre.



Veuillez toujours indiquer ces données si:

- vous demandez l'intervention du service après-vente
- vous commandez des pièces de rechange ou des accessoires
- vous avez des questions d'ordre technique



- Notez minutieusement vos observations, vous simplifierez ainsi l'analyse préliminaire et le travail de nos techniciens.
- Composez le numéro de service **0848 848 111.** Votre appel sera automatiquement dévié vers le point de service le plus proche.
- Soyez là lorsque le technicien se présentera à votre domicile, car il a besoin d'informations.

Service après-vente

Servicestellen

5506 Mägenwil/Zürich
Industriestr. 10

9014 St. Gallen
Zürcherstrasse 204 e

4127 Birsfelden
Hauptstr. 52

6032 Emmen
Buholzstrasse 1

7000 Chur
Comercialstrasse 19

3063 Ittigen/Bern
Ey 5

Points de service

1028 Préverenges
Le Trési 6

Servizio dopo vendita

6916 Grancia
Zona Industriale E

Ersatzteilverkauf

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10
Tel. 0848 / 848 023

Sie können Ersatzteile, Zubehör und Pflegemittel on-line bestellen bei **http://www.electrolux.ch**

Point de vente de rechange

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10
Tél. 0848 / 848 023

Vous pouvez commander des pièces détachées, des accessoires et des produits d'entretien en ligne sur **http://www.electrolux.ch**

Vendita pezzi di ricambio

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10
Tel. 0848 / 848 023

Ricambi, accessori e prodotti di pulizia si possono ordinare direttamente sul sito internet **http://www.electrolux.ch**

Fachberatung / Verkauf

8048 Zürich
Badenerstrasse 587
Tel. 01 / 405 81 11

Demonstration / Vente

8048 Zürich
Badenerstrasse 587
Tél. 01 / 405 81 11

Consulente (cucina) / Vendita

8048 Zürich
Badenerstrasse 587
Tel. 01 / 405 81 11

Garantie

Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg).
Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit.

Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

Garantie

Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat).
Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange.

Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

Garanzia

Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto).
Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale.

Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'istallazione ed istruzioni per l'uso.

ELECTROLUX HOME PRODUCTS OPERATIONS EUROPE

The Electrolux Group. The world's No. 1 choise.

The Electrolux Group is the world's largest producer of powered appliances for kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerations, cookers, washing machines, vaccum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year for a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.